Crêpes con hongos y salmón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Harina: 50 grs.
Papas: 500 g
Leche tibia: 100 cc
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Relleno de hongos

Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 Nuez
Shiitake: 200 g
Girgolas frescas: 200 g
Ajo: 1 Diente
Perejil: 10 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Huevos de codorniz: 8 Unidades

Relleno de salmón ahumado

Salmón Ahumado en fetas: 300 g
Mostaza de Dijon: 1 cdita.
Ciboulette: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidades
Alcaparras: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 250 cc

Preparación de la Receta

Masa

- Cocine las papas en agua en ebullición hasta que estén tiernas, luego escurra, pele y redúzcalas a puré.

- En un bowl mezcle el puré de papas con la leche tibia y los huevos.
- Incorpore la *harina* tamizada, sal, pimienta y termine de mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- En una sartén caliente con un poco de *manteca* clarificada vierta cucharadas de masa formando discos de 6 cm de diámetro aproximadamente y deje cocinar hasta que se despegue del fondo.
- Dé vuelta las crêpes y termine la cocción.
- Repita este proceso hasta finalizar con la masa.

Relleno de hongos

- Retire el pie de los **hongos** y luego corte en láminas finas.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore los *hongos* unos minutos.
- Agregue el *ajo*, el *perejil*, la *manteca* y saltee unos segundos.
- Condimente con sal, pimienta y retire del fuego.
- Abra los huevos de codorniz y disponga dentro de un pocillo forrado con una lámina grande de papel film y luego encierre formando un paquete.
- Sumerja los paquetes con los huevos en agua en ebullición y deje cocinar durante 2 a 3 minutos.
- Distribuya los *hongos* sobre las crêpes y corone con los huevos.

Relleno de salmón ahumado

- Corte la *cebolla* en aros finos.
- Bata la *crema* de leche con sal, pimienta y *mostaza* hasta alcanzar el medio punto.
- Incorpore el *ciboulette* picado y mezcle.
- Distribuya la *crema* en las crêpes y corone con láminas de **salmón** ahumado, aros de *cebolla* y *alcaparras*.

Presentación

- Sirva en una fuente de servicio.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crpes-con-hongos-y-salmon